

Menu du 2 au 6 mars 2026

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE 		Lundi 		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
E n t r é e		 	Carottes râpées Ou Chou blanc au comté	 	Salade de blé au thon	 	Céleri rémoulade	 	Betteraves	 	Tartine de chèvre
P l a t		 	Steak végétarien Ou Chili végétarien	 	Boulettes de bœuf		Œufs durs à la crème		Paupiette de Poisson		Escalope de volaille à la crème
G a r n i t u r e			Riz Ou Brocolis	 	Purée de pommes de terre Ou Carottes vichy	 	Gratin de pâtes Ou Épinards	 	Blé Ou Julienne de légumes		Semoule Ou Blettes
L a i t a g e		Yaourt Ou Plateau De Fromage									
F r u i t O u D e s s e r t		Corbeille de fruits									
		 	Yaourt aux fruits Ou Petit sucré		Fruits	 	Pomme au four à la confiture	 	Gâteau au chocolat	 	Fruits

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Fruits et légumes frais 	Bio 	Label rouge 	Producteur local 	Végétarien 	Fait maison 
--	---	---	---	--	---

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu du 9 au 13 mars 2026

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE				Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Pâté de foie	Salade d'haricots verts	Tarte au fromage et à la tomate	Piémontaise	Velouté de carottes
Plat				Roti de bœuf froid sauce tartare	Poisson pané	Aiguillettes de poulet à la crème	Saucisse de Toulouse	Far normand salé Ou Boulettes végétariennes
Garniture				Haricots blancs À la crème Ou Navets rôtis	Purée de patates douces Ou Épinards	Frites Ou Brocolis	Haricots coco à la tomate Ou Brunoise de légumes	Salade verte Ou Pommes de terre sautées
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages						
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits						
				Fruit	Salade de fruits	Ananas rôti	Liégeois chocolat	Tarte normande Ou Tarte poire amandine

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison
-------------------------	-----	-------------	------------------	------------	-------------

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu du 16 au 20 mars 2026

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée		Thon au maïs	Céleri au fromage blanc Ou Salade d'endives	Salade César	Avocat surimi	Rouleaux de printemps aux crudités, vinaigrette					
Plat		Lasagnes de bœuf	Courge butternut gratinée au parmesan Ou Bouchée végétarienne	Poisson pané	Paupiette de porc sauce moutarde	Cuisse de poulet à la rhubarbe					
Garniture		Spaghettis Ou Mâche	Boulgour Ou Endives braisées	Riz Ou Poêlée méridionale	Lentilles vertes Ou Haricots beurre	Pommes de terre sautées Ou Carottes					
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
		Yaourt nature sucré	Gâteau au chocolat Crème anglaise Ou Flan pâtissier	Crème brûlée	Fruits	Salade de fruits					

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Fruits et légumes frais 	Bio 	Label rouge 	Producteur local 	Végétarien 	Fait maison 
---	---	---	--	--	---

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu 23 au 27 mars 2026

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
E n t r é e		Velouté de légumes		Pâté de campagne		Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées au		Cake au fromage
P l a t		Quiche aux légumes Ou Bouchées végétariennes		Rôti de dinde sauce au thym		Jambon blanc		Filet de poisson à la bordelaise		Boulettes de bœuf sauce au poivre
G a r n i t u r e		Salade verte		Petit pois Ou Poêlée de légumes		Coquillettes Ou Carottes vichy		Riz sauvage Ou Salade verte		Frites Ou Haricots au beurre
L a i t a g e	Yaourt Ou Plateau De Fromages									
F r u i t O u D e s s e r t	Corbeille de fruits									
		Fromage Ou Petit sucré		Fruits		Panna-cotta au coulis		Chou a la crème		Fruits

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Fruits et légumes frais		Bio 	Label rouge 	 Producteur local	Végétarien 	Fait maison 
-------------------------	---	---	---	--	--	---

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu 30 mars au 3 avril 2026

 		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi 		Vendredi	
E n t r é e			Salade de champignons rôtis, pommes de terre et oignons rouges		Rillettes de poisson		Saucisson à l'ail	 	Salade de mâche composée Ou Coleslaw		Betteraves
P l a t			Rougail saucisses		Nuggets de poulet	 	Hachis parmentier	 	Bolognaise de lentilles Ou Steak végétarien		Filet de poisson
G a r n i t u r e		 	Riz Ou Fondue de poivrons		Pennes Ou Haricots verts		Salade verte	 	Spaghettis Ou Salade verte	 	Blé Ou Fondue de poireaux
L a i t a g e		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
F r u i t Ou D e s s e r t		Corbeille de fruits									
			Fruits		Compote de fruits		Fruits		Yaourt aux fruits Ou Yaourt au caramel	  	Tarte amandine

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Fruits et légumes frais		Bio		Label rouge		Produit local		Végétarien		Fait maison	
-------------------------	---	-----	---	-------------	---	---------------	---	------------	---	-------------	---

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu du 6 au 10 avril 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lundi de Pâques Férié		Haricots verts à la vinaigrette		Carottes râpée	Macédoine de légumes
Plat			Chili con carné		Côte de porc	Sauté de dinde façon blanquette
Garniture			Riz Ou Poêlée de légumes		Fondue de chou verte Ou Brocolis	Boullgour Ou Brocolis
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
			Fruits		Crème au caramel	Fromage blanc
						Gâteaux de pâques



Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Produit local	Végétarien	Fait maison
-------------------------	-----	-------------	---------------	------------	-------------

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes